

# Meerrettich-Frischkäse-Palatschinke, Feldsalat, Walnüsse

## Für zwei Personen

### Für die Palatschinke:

1 Ei	4 EL Milch	3 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	

### Für die Füllung:

1 kleine Tomate	$\frac{1}{2}$ frischer Meerrettich	2 EL Parmesan
25 g Mozzarella	50 g Ricotta	1 EL Mascarpone
25 g weiche Butter	2 Zweige Basilikum	Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

70 g Feldsalat	15 Himbeeren	2 EL Himbeeressig
2 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Honig	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander
Salz	Pfeffer	

### Für die Walnüsse, Birnen:

1 Birne	8 Walnusskerne	60 ml trüber Birnensaft
1 EL Zucker		

### Für die Palatschinke:

Das Ei, Milch, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen. Butterschmalz in einer flachen Pfanne auslassen und Palatschinken darin ausbacken. Abkühlen lassen. Zwei Palatschinken zum Füllen beiseitelegen. Übrigen Palatschinken in Streifen schneiden und in der heißen Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Füllung:

Parmesan und Mozzarella fein reiben. Tomate mit einem Sparschäler schälen. Kerngehäuse entfernen. Und fein würfeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich schälen und reiben.

Parmesan, Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Meerrettich, Ricotta, Mascarpone und weiche Butter gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

### Für den Salat:

Himbeeren waschen und trockentupfen. Himbeeren, Himbeeressig, Walnussöl, Honig, gemahlener Koriander und 1 EL Wasser in hohes Gefäß geben und mixen. Dressing durch ein feines Haarsieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trockenschleudern und verlesen. Salat mit Dressing marinieren.

### Für die Walnüsse, Birnen:

Birne schälen, und mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald der Zucker braun wird, die Walnusskerne und ausgestochenen Birnen dazugeben, schwenken und mit Saft ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann Deckel draufgeben. Die Pfanne von der Platte nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 28. April 2020